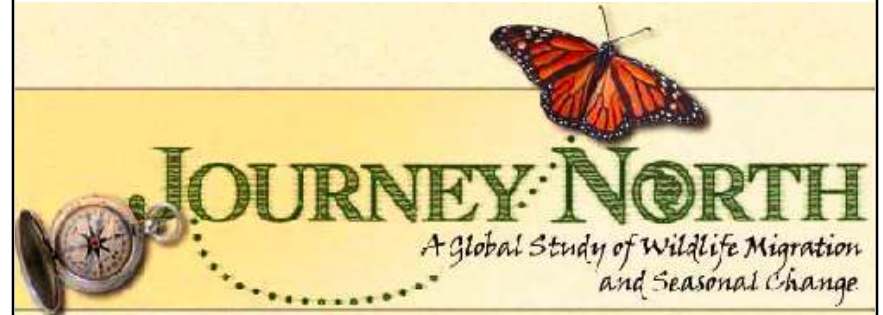




© 2007 Journey North
<http://www.learner.org/jnorth/>
Layout by Margaret Black



El Panadero Miguel



Hola, soy Miguel, el panadero. Después de cinco largos años de trabajar como supervisor en varias compañías ganando poco dinero para supoyar mi familia, decidí empezar mi propio negocio. Ahora puedo ganar más dinero, trabajar con menos tensión, y cada día tengo pan para mi familia.

Después de poner mi mandil cada mañana, pienso a mi mismo "primero calidad", y empiezo a preparar 800 pansitos. Hay días en que las formas y los estilos cambian pero nunca la calidad de mis pansitos.



1

Distinta a otras panaderías más grandes, tengo pocos utensilios menos mi mesa, algunas cuchillos pequeños y moldes, un horno, mi esposa Maltide, hijos Fausto y Miguel, y mi hija Jasmine. Todavía, un día espero tener suficiente dinero para comprar una batidora.

Empezando Con la Masa

Siempre empiezo a las ocho de la mañana haciendo la masa para los dos tipos de pan: pan blanco y pan dulce. Los unicos ingredientes que uso son harina de trigo, azucar, levadura, carbonato, huevos, manteca y mantequilla.



2

Primero preparo la pasta para las hornadas de pan dulce. Mido la manteca y la pongo en la mesa limpia. Después mido la azucar, harina y cocoa y pongo estos ingredientes encima de la manteca.



Echo algunas tasas de agua encima de estos ingredientes y mezclo todo con mis manos limpias. Esta hace lo que se llama pasta. De allí hago pelotas de esta pasta y los dejo aparte hasta que he preparado y cortado la masa para la pan dulce.

3



Ahora combino las mismas ingredientes para pan dulce menos la manteca, doy forma a la masa y pongo todo en ojas seperados.



Aplicando la pasta encima de la pan dulce.

4

Mientras que se aumenta preparo la masa para pan blanco lo cual no tiene azucar. También a esta masa doy forma y pongo en el estante para aumentar después de que he amasado para 20 minutos por lo menos.



Amasando es lo más cansado después de hacerlo todo el día.



5

Jasmine tiene su especialidad de preparar la masa para hacer pancas. Mide y mezcla con sus manos limpias los ingredientes que incluyen algunos huevos, la cáscara de naranja, azucar, harina, carbonato, y aceite.



Encendiendo el Horno

Cuando hago la masa por la primera hornada, empiezo el fuego en el horno porque necesita por lo menos tres horas para estar muy caliente. El horno es hecho de adobe. La construcción de el horno empieza con la formación de un molde de madera. Adentro de este molde ovalada echa la mezcla de adobe. Necesita quedar en sol por 15 días para secar y de allí construimos tres niveles a la vez para que la estructura seca gradualmente y forma sin derumbrarse.

6

Tenemos que esperar un mes entero antes de usar el horno. Mi papa también era un panadero y me ayudó con la construcción de este horno.



Las Hojas Son Listas!

A las 3:30 de la tarde la masa está lista para hornear. Pongo la masa encima de una tabla de madera muy larga y delgada y se pone en orden para el horno. Después de empujar el fuego a un lado, pongo el pan dulce a hornear para solo 10 a 15 minutos.



Retiro el pan cuando está horneado y lo pongo en la mesa para que se enfria. Por mientras, mi hijo Miguel, prepara el pan blanco y pancas para el horno. Estos necesitan más tiempo para hornear, tal vez 20 minutos.



El pan necesita enfriarse por treinta minutos por lo menos antes de que mi hijo Miguel me ayude a ponerlo en "Laura". "Laura" es mi Volkswagen Van rojo, del año 1969. Ella es vieja, pero fiable y todos en Anganguero la reconocen para "mi pan fresca y de calidad"!



Más o menos a las 5:30 de la tarde empiezo mi ruta en la cual llego a las casas y restaurantes de mis clientes regulares. Sueño la claxton y mi hijo Miguel toca la puerta.

Mis clientes pueden entrar el van para escoger el pan que quieren, generalmente comprando 10 a 20 pansitos. Cuando "Laura" y yo terminamos por la noche me gusta relajar con amigos jugando bilares.

